

426/104 BALDAUF

DERWENT-ACC-NO: 1990-099208

DERWENT-WEEK: 199749

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Stabilising element for preserving
the shape and cohesion of foods - such as strings,
nets, skewers, etc. made from edible material which
disintegrates on cooking

INVENTOR: BALDAUF, H

PATENT-ASSIGNEE: BALDAUF H[BALDI]

PRIORITY-DATA: 1988CH-0003211 (August 30, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PAGES	PUB-DATE	
LANGUAGE		MAIN-IPC	
WO 9001878 A		March 8, 1990	E
014	N/A		
JP 2672384 B2		November 5, 1997	N/A
002	A23L 001/01		
NO 9001694 A		June 18, 1990	N/A
000	N/A		
AU 8938680 A		March 23, 1990	N/A
000	N/A		
DK 9000906 A		April 27, 1990	N/A
000	N/A		
EP 386178 A ✓		September 12, 1990	N/A
000	N/A		
BR 8907059 A		October 2, 1990	N/A
000	N/A		
CH 675814 A		November 15, 1990	N/A
000	N/A		
JP 03500966 W		March 7, 1991	N/A
000	N/A		
HU 55200 T		May 28, 1991	N/A
000	N/A		
NO 171942 B		February 15, 1993	N/A
000	A22C 013/00		
EP 386178 B1		October 13, 1993	G
003	A22C 013/00		

DE 58905912 G	November 18, 1993	N/A
000	A22C 013/00	
SU 1804299 A3	March 23, 1993	N/A
002	A22C 013/00	

DESIGNATED-STATES: AU BG BR DK FI HU JP NO SU US AT BE CH
 DE FR GB IT LI LU NL
 SE AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE AT BE CH DE FR GB IT LI
 LU NL SE

CITED-DOCUMENTS: BE 351851; BE 363989 ; DE 1066901 ; FR
 1260250 ; GB 1040770
 ; FR 831115

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
WO 9001878A	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
JP 2672384B2	N/A	
1989JP-0507453	July 19, 1989	
JP 2672384B2	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
JP 2672384B2	Previous Publ.	JP 3500966
N/A		
JP 2672384B2	Based on	WO 9001878
N/A		
EP 386178A	N/A	
1989EP-0907653	July 19, 1989	
JP 03500966W	N/A	
1989JP-0507453	July 19, 1989	
NO 171942B	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
NO 171942B	N/A	
1990NO-0001694	April 17, 1990	
NO 171942B	Previous Publ.	NO 9001694
N/A		
EP 386178B1	N/A	
1989EP-0907653	July 19, 1989	
EP 386178B1	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
EP 386178B1	Based on	WO 9001878
N/A		
DE 58905912G	N/A	
1989DE-0505912	July 19, 1989	
DE 58905912G	N/A	
1989EP-0907653	July 19, 1989	

DE 58905912G	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
DE 58905912G	Based on	EP 386178
N/A		
DE 58905912G	Based on	WO 9001878
N/A		
SU 1804299A3	N/A	
1989WO-CH00137	July 19, 1989	
SU 1804299A3	N/A	
1990SU-4743761	April 26, 1990	

INT-CL (IPC): A22C013/00, A23L001/01 , A23L001/03 ,
A23P001/08

ABSTRACTED-PUB-NO: EP 386178B

BASIC-ABSTRACT:

Stabilising assistant for an unstable object, esp. a shaped food prod. to be boiled or grilled, which comprises a component in the form of a string-, wire-, needle-, toothpick- or pin-shaped prod. introduced onto or inserted into the object to preserve its coherence and shape during boiling or grilling, and which disintegrates on heating.

USE/ADVANTAGE - The stability providing component may be in the form of a deformable elastic net, string or wire or a rigid skewer, pin, etc., for applicn. e.g. to meat prods. with an unstable or loose structure, such as sausages, rolled meats, etc., to retain their structure and shape during cooking. The components are useful to replace the wooden, plastic and metal sticks, sausage skins, nets, clips, etc., used previously, and disintegrate and dissolve into the food prod. during cooking, thus avoiding the inconvenience and possibility of physical injury involved in removing sticks, clips, nets, skins, etc., from the cooked food prodn.

ABSTRACTED-PUB-NO: WO 9001878A

EQUIVALENT-ABSTRACTS:

Stabilising aid for unstable foodstuff, which maintains the desired shape of the foodstuff during the cooking or roasting process, characterised in that the stabilising aid has the form of a cord, a pin, a needle or clip, which are made of an edible material based on gelatin, glucose or starch, which dissolves upon heating at a temperature corresponding to the cooking or roasting temperature.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0 Dwg.0/0

TITLE-TERMS: STABILISED ELEMENT PRESERVE SHAPE COHERE FOOD
STRING NET SKEWER

MADE EDIBLE MATERIAL DISINTEGRATE COOK

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D03-A01; D03-H01P;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-043565

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) Veröffentlichungsnummer: **0 386 178 B1**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag der Patentschrift: **13.10.93**

(61) Int. Cl.⁵: **A22C 13/00**

(21) Anmeldenummer: **89907653.3**

(22) Anmeldetag: **19.07.89**

(96) Internationale Anmeldenummer:
PCT/CH89/00137

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 90/01878 (08.03.90 90/06)

(54) **STABILITÄTSHILFE BEI EINEM LABILEN OBJEKT, INSBESONDERE LEBENSMITTEL.**

(30) Priorität: **30.08.88 CH 3211/88**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
12.09.90 Patentblatt 90/37

(45) Bekanntmachung des Hinweises auf die
Patenterteilung:
13.10.93 Patentblatt 93/41

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

(56) Entgegenhaltungen:
BE-A- 351 851 BE-A- 363 989
DE-B- 1 066 901 FR-A- 831 115
FR-A- 1 260 250 GB-A- 1 040 770

(73) Patentinhaber: **BALDAUF, Hanspeter**
Konradstrasse 33
CH-8023 Zürich(CH)

(72) Erfinder: **BALDAUF, Hanspeter**
Konradstrasse 33
CH-8023 Zürich(CH)

(74) Vertreter: **Feldmann, Clarence Paul**
c/o Patentanwaltsbüro FELDMANN AG
Postfach
Kanalstrasse 17
CH-8152 Glattbrugg (CH)

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach der Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents kann jedermann beim Europäischen Patentamt gegen das erteilte europäische Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch ist schriftlich einzureichen und zu begründen. Er gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

EP 0 386 178 B1

Beschreibung

Bei der Zubereitung lockerer Lebensmittel ist es üblich, zur Erhaltung derer Struktur und Gestalt dieses einzuschnüren. Gebräuchlich ist auch ein Einstecken von Stiften aus Holz, Kunststoff oder das Abbinden mit metallischen Clips.

Bei der Herstellung von Würsten ist es seit langem bekannt, Ersatzstoffe für die natürlichen Därme zu verwenden. So schlägt bereits die FR-A-1'260'250 vor, Wursthäute aus nichtwasserlöslichem Kunststoff zur Verbesserung der Wasserdampfdurchlässigkeit mit einem hydrophilen Zusatzmittel zu versehen. Als solche Zusatzmittel werden beispielsweise Pecto-Cellulosen oder Stärke verwendet.

Die DE-B-1'066'901 hingegen beschäftigt sich mit dem Anbringen von Fett- oder Speckschichten um eine Wurstmasse. In einer Ausführungsvariante wird vorgesehen, die Fett- oder Speckschicht auf einer Folie aus essbarem Material auszulegen und alles zusammen um die Wurstmasse zu applizieren. Für eine ausreichende Stabilität sorgt nicht diese essbare Folie, sondern ein äusserer die Wurst umhüllender Darm.

Diese Anwendungen von derartigen essbaren Materialien beschränkt sich vorwiegend auf den industriellen Bereich der Lebensmittelherstellung.

Essbare Stabilitätshilfen, welche zur Verwendung bei der Lebensmitteldzubereitung im Haushalt und im Gastgewerbe geeignet sind und sich bei einer vorgegebenen Temperatur während des Koch-, Dampf- oder Bratvorganges auflösen, sind bisher nicht bekannt geworden.

Bisher hat man sich beispielsweise bei der Herstellung von gerolltem Fleisch zu Rollbraten oder Rollschinken oder bei Cordon-bleus und ähnlichen Produkten mit Stabilitätshilfen aus künstlichen oder natürlichen Materialien, welche weder essbar noch auflösend waren, beholfen.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, eine während den Koch-, Dampf- oder Bratvorgängen wirkende Stabilitätshilfe bei einem labilen Objekt, insbesondere Lebensmittelgebilden zu schaffen, um den Zusammenhalt derselben zu gewährleisten und manuelle Entfernungsarbeiten zu vermeiden.

Die Erfindung löst diese Aufgabe mit einer Stabilitätshilfe, welche die Merkmale des Patentanspruches aufweist.

Die Stabilitätshilfe ist gebildet durch einen stabilen oder elastischen Bestandteil und hat die Gestalt einer Schnur, eines Stiftes, einer Nadel oder eines Clips, welches auf einem oder in einem labilen zu stabilisierenden Objekt angebracht wird. Der stützende Bestandteil kann aus ein- oder mehrstückigen Teilen bestehen.

Das Ausgangsmaterial aus dem die Stabilitätshilfe

hergestellt ist, besteht zweckmässig aus einem leimartigen oder stärkehaltigen Material wie Gelatine, Glucose oder biologisch abbaubaren, essbaren Polymeren, vorzugsweise ein polymeres, thermoplastisch verarbeitbares Granulat, das sich bei Erwärmung je nach der Zusammensetzung und Behandlung langsam oder rasch auflöst oder sich mit dem labilen Objekt integriert. Die Gelatine, Glucose, stärkehaltiges Material oder biologisch abbaubaren Polymeren, kann normaler Art oder gehärtet sein und geeignete Zusatzstoffe enthalten.

Es ist bekannt, dass in neuester Zeit polymere, thermoplastisch verarbeitbare Stärkegranulate herstellbar sind. Ein solches Material ist hervorragend geeignet, um Stabilitätshilfen für Lebensmittel daraus zu fertigen. Der Bestandteil der Stabilitätshilfe, welcher am oder in das labile Objekt eingebracht oder angeklebt wird, lässt sich auch stift- oder nadelförmig gestalten.

Bei schlauchartigen, Lebensmittel enthaltenden Gebilden ist es zweckmässig, deren Enden mit Clips zu verschliessen, die aus essbarem Material hergestellt sind, welches sich beim Kochen, Dämpfen oder Braten auflöst. Damit ist zumindest die Gefahr gebannt, welche die bisher meist verwendeten metallischen Clips bilden, wenn sie durch Unachtsamkeit mitgegessen werden.

Patentansprüche

1. Stabilitätshilfe für ein labiles Lebensmittelgebilde zur Wahrung von dessen Formgebung bei der Zubereitung durch Kochen oder Braten, dadurch gekennzeichnet, dass die Stabilitätshilfe die Form einer Schnur, eines Stiftes, einer Nadel oder eines Clips aufweist, der oder die aus einem essbaren gelatine-, glucose- oder stärkehaltigen Material hergestellt ist, welches sich bei einer dem Koch- oder Bratvorgang entsprechenden Temperatur auflöst.
2. Stabilitätshilfe nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Ausgangsmaterial, aus dem die Stabilitätshilfe hergestellt ist, ein polymeres, thermoplastisch verarbeitbares Granulat auf Stärkebasis ist.

Claims

1. Stabilizing aid for unstable foodstuff, which maintains the desired shape of the foodstuff during the cooking or roasting process, characterized in that the stabilizing aid has the form of a cord, a pin, a needle or a clip, which are made of an edible material based on gelatin, glucose or starch, which dissolves upon heating at a temperature corresponding to the cooking or roasting temperature.

2. Stabilizing aid in accordance with claim 1, characterized in that the stabilizing aid is made of a material, which is a polymeric, thermoplastically workable granulate based on starch.

5

Revendications

1. Auxiliaire de stabilisation pour un produit alimentaire instable, destiné au maintien de la conformation de celui-ci lors de la préparation par cuisson ou rôtissage, caractérisé en ce que l'auxiliaire de stabilisation présente la forme d'un cordon, d'une tige, d'une aiguille ou d'un clip, qui est préparé à partir d'une matière consommable contenant de la gélatine, du glucose ou de l'amidon, qui se dissout à une température correspondant au processus de cuisson ou de rôtissage.
2. Auxiliaire de stabilisation selon la revendication 1, caractérisé en ce que la matière première à partir de laquelle est préparé l'auxiliaire de stabilisation est un granulé polymère, transformable par voie thermoplastique, à base d'amidon.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55